

ICS

备案号：

Q/LCT

贵州省食品安全企业标准

Q/LCT 0003S—2021

红稗面条（花色挂面）

2021 - 03 - 08 发布

2021 - 03 - 08 实施

贵州老锄头食品股份有限公司 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

 3.1 2

 自然断条率..... 2

 3.2 2

 熟断条率..... 2

 3.3 2

 烹调损失率..... 2

4 要求..... 2

 4.1 原料要求..... 2

 4.2 感官要求..... 2

 4.3 理化、安全指标..... 3

 4.4 净含量..... 3

 4.5 食品添加剂..... 3

 4.6 生产加工过程卫生要求..... 3

5 检验规则..... 3

 5.1 组批..... 3

 5.2 抽样..... 3

 5.3 检验..... 3

 5.4 判定..... 4

6 标签、标志、包装、运输、贮存..... 4

 6.1 标签、标志..... 4

 6.2 包装..... 4

 6.3 贮存..... 4

前 言

本文件依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本文件由贵州老锄头食品股份有限公司提出。

本文件起草单位：贵州老锄头食品股份有限公司。

本文件主要起草人：段明贵。

红稗面条（花色挂面）

1 范围

本文件规定了红稗面条（花色挂面）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉、红稗粉为原料，以水、食用盐为辅料，以碳酸钠为食品添加剂，经原料处理、配料、和面、压延、切丝、烘干、切断、包装等工艺加工而成的红稗面条（花色挂面）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 1886.1	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸钠
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定	
LS/T 3202	面条用小麦粉	
LS/T 3212	挂面	
DB52/T 1222	地理标志产品	习水红稗
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
原国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

自然断条率

一定量的样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

3.2

熟断条率

一定根数的样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

3.3

烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品质量分数（%）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 红苕

应符合 DB52/T 1222 的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应标准要求 and 有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	按 GB/T 5492 规定的方法进行测定。
杂 质	无正常视力可见外来杂质	
气 味	具有本品应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口	按 LS/T3212 附录 A 规定的方法进行测定。

4.3 理化、安全指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		要求	检验方法
质量要求	水分/ (%)	≤14.5	GB 5009.3
	酸度 (°T)	≤4.0	GB 5009.239 第一法
	自然断条率/ (%)	≤8.0	LS/T 3212 附录 B
	熟断条率/ (%)	≤5.0	LS/T 3212 附录 C
	烹调损失率/ (%)	≤10.0	LS/T 3212 附录 C
安全要求	铅 (以 Pb 计) mg/Kg	≤0.19	GB 5009.12
	其他食品安全要求应符合 GB2761、GB2762、GB2763 和有关的国家标准、规定。		

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法进行检验。

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.5.1 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的要求。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同批原料、同一生产工艺、同一班组生产的且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取12包样品，其中6包作检验样品，另6包作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方能出厂。出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 原料、设备、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.3.2.2 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.5 规定的全部要求。

5.4 判定

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志。包装储运图示标志应符合GB/T191的规定，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。产品在运输过程中应轻装、轻卸，避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混合装运。

6.3 贮存

产品应存放在清洁卫生，通风，干燥，凉爽的库房内。库房应有严密的防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。产品应离墙离地存放，且间距不少于20cm。不得与有毒、有害、有异味的物品混合存放。